



Código: 40615
Curso: Atención Domiciliaria y Alimentación Familiar
Modalidad: DISTANCIA
Duración: 100h.

Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología a distancia/online. Este sistema de enseñanza está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. También permite el acceso al curso a aquellas personas que viven en zonas rurales y que tienen interés en continuar formándose.

El alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a su disponibilidad de tiempo.

Se dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado, se exigirá un mínimo de 50% del total de las respuestas acertadas. Durante todo el transcurso de la formación, dispondrá de la atención de los tutores, así como la posibilidad de realizar consultas a través de la plataforma de teleformación para cursos online. Entre el material entregado en este curso, se adjunta un documento llamado *Guía didáctica del alumno* donde aparece el horario de tutorías y demás información relevante.

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la modalidad elegida y de las horas de formación. La titulación será remitida por correo una vez corregido su examen, o puesta a su disposición en la plataforma de teleformación una vez finalizado el curso.

Profesorado, medios y titulación

Nuestro centro de formación ha sido fundado en 1996 y en la actualidad, tiene presencia a nivel nacional disponiendo de una plantilla de más de 800 docentes entre personal laboral y freelance. Todos ellos son especialistas en diferentes familias profesionales y les acreditan los numerosos cursos que han impartido para nuestro grupo empresarial. Entre nuestro staff de formadores se encuentran ingenieros, arquitectos, economistas, informáticos, publicistas, diseñadores, médicos, enfermeros, veterinarios, fisioterapeutas, psicólogos, sociólogos, periodistas, filólogos, abogados, cocineros, licenciados en administración de empresas, licenciados en actividades físicas y deportivas, jardineros, peluqueros, educadores sociales, etc.

En todos nuestros cursos, independientemente de la metodología, se ponen a disposición del alumno los medios y materiales docentes necesarios para el desarrollo del mismo.

En los cursos en modalidad e-learning, las consultas y tutorías se pueden realizar a través de teléfono, email y la propia plataforma de teleformación.

En cuanto a la titulación, mostramos a continuación, el modelo de diploma que obtendrás a la finalización del curso:



Requisitos previos

No hay requisitos previos, ni formativos ni profesionales.

Salidas profesionales

Este curso está específicamente diseñado para incrementar la cualificación profesional en la familia o sector correspondiente.

Objetivos

Los contenidos de este pack de formación se corresponden con el Módulo Formativo 3 del Certificado de Profesionalidad: ?Atención Sociosanitaria a Personas en el Domicilio?. Se pretende que con ellos el/la alumno/a aprenda a desenvolverse profesionalmente en el ámbito de la ayuda a personas en situación de dependencia funcional, contribuyendo así a la mejora de la autonomía en aspectos como la alimentación o la gestión de las tareas domésticas.

Contenidos

TEMA 1. ELABORACIÓN DEL PLAN DE TRABAJO EN LA UNIDAD CONVIVENCIAL

Elementos que lo constituyen. Características. Procedimientos de elaboración
Factores que determinan las necesidades y demandas que hay que cubrir en el domicilio
Tareas domésticas diarias
Planificación del trabajo diario
Aprecio por la planificación

TEMA 2. APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE GESTIÓN DEL PRESUPUESTO DE LA UNIDAD CONVIVENCIAL

Administración y control de los gastos de la unidad convivencial
Interpretación de la documentación de gestión domiciliaria
Gastos mensuales en el domicilio
Pautas para la cautela del manejo del presupuesto doméstico

TEMA 3. CONFECCIÓN DE LA LISTA DE LA COMPRA

Factores que determinan la confección de la lista de la compra
Correspondencia con el presupuesto elaborado
Decisión de compra: consulta con el usuario y su entorno
Métodos para elaborar la lista de la compra

TEMA 4. COMPRA Y CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS DE USO COMÚN EN EL DOMICILIO

Tipos de establecimientos. Ventajas e inconvenientes
Compra virtual y por teléfono
Análisis del etiquetaje
Sistemas y métodos de conservación de productos alimenticios en el domicilio
Almacenamiento y colocación de los productos
Limpieza y colocación de materiales de cocina

TEMA 5. APLICACIÓN DE TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA

Menaje, utensilios y electrodomésticos
Recetas de cocina
Técnicas de preelaboración básica de alimentos
Elaboraciones elementales de cocina: vegetales, legumbres, arroz, pastas...
Esquemas de elaboración y ejecución de platos tipo: ensaladas, potajes, sopas, entremeses y aperitivos
Guarniciones culinarias
Postres

TEMA 6. HIGIENE ALIMENTARIA

Normativa higiénico-sanitaria
Aditivos alimentarios
Normativa vigente para los manipuladores de alimentos
Riesgos para la salud derivados de una inadecuada manipulación de los alimentos
Toxiinfecciones alimentarias
Sustancias tóxicas de los alimentos
Atención especial a las normas de higiene alimentaria

CONSULTORA DE FORMACIÓN

TEMA 7. APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA DEL HOGAR

Técnicas y productos de limpieza

Limpieza de las estancias

Limpieza especial de enseres y mobiliario

Limpieza especial de aparatos, ayudas técnicas y utensilios de atención a las personas dependientes

Clasificación, selección y eliminación de residuos y basura del hogar

Aprecio por la higiene y limpieza del hogar

TEMA 8. APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LAVADO, REPASADO Y PLANCHADO DE LA ROPA

Lavado de la ropa

Productos para el lavado de la ropa

Secado de la ropa

Planchado de la ropa

Tratamiento de la ropa según su tejido

Colocación y limpieza de armarios

Mantenimiento de lavadoras y secadoras

Precaución en el manejo de ropas y enseres domésticos

TEMA 9. REVISIÓN Y MANTENIMIENTO BÁSICO DEL DOMICILIO

Colocación y orden de artículos y enseres domésticos

Revisión de conducciones de agua y gas

Revisión de aparatos eléctricos y electrodomésticos

Cierre de puertas y ventanas

Mantenimiento básico de aparatos y ayudas técnicas

Fomento de la participación y autonomía del usuario

Uso de sistemas de alarma y telealarma

Uso de sistemas de teleasistencia y telefonía móvil

TEMA 10. RIESGOS DOMÉSTICOS

Riesgos de las instalaciones eléctricas domésticas

Riesgos de los electrodomésticos

Riesgos de las instalaciones de gas

Atención especial a la prevención de accidentes en el hogar

TEMA 11. TELEASISTENCIA

Funcionamiento

Utilidades y servicios que presta

Otras ayudas técnicas

Sistemas de alarma y detección